

## DENIS VELEN & LA CARTE :

### ENTREES FROIDES

ARLEQUINADE DE SALADES VARIEES	18.-
CARPACCIO DE CIGALE EN MARINADE DE CELERI BRANCHES ET CHAMPIGNONS, CROUSTILLANTS	29.-
TIRAMISU DE FOIE GRAS AU PAIN D'EPICES VINAIGRE DE CAFE ET MI-CUIT DE FOIE GRAS	29.-
FOIE DE CANARD EN TERRINE MI-CUIT ET CREME BRULEE DE FOIE GRAS COULIS DE POMMES ET BRIOCHE	31.-

### ENTREES CHAUDES

CŒUR DE CABILLAUD VAPEUR A L'ECUME DE COCO CITRONNELLE ET CACAHUETES GRILLEES	31.-
MELI-MELO DE SAINT-JACQUES ET RAVIOLI AUX TRUFFES AUX DEUX SAUCES	35.-
DUO DE QUEUES DE CIGALES A LA PLANCHA A L'ECUME DE COCO PIMENTS VERTS	35.-
RAVIOLI AUX TRUFFES ROTI SUR CONFIT DE POIREAUX, PUREE DE TRUFFES NOIRS ET JUS REDUIT	33.-
FOIE DE CANARD POELE SUR PAIN D'EPICES ET CONFITURE DE CHOUCROUTE, JUS VIN CUIT	35.-

### PLATS DE RESISTANCES

CŒUR DE FILET DE BŒUF AU PINOT NOIR PUREE DE PANAIS	56.-
CŒUR DEFILETE DE VEAU EN FARCI DE CHANTERELLES PRESSE DE PANNAIS ET JUS VIN ROUGE	57.-
SUPRAILES DE PIGEON DES DEUX-SEVRES ET CUISSE CONFITE, KUMQUAT ET JUS VIN CUIT	57.-
CŒUR DE FILET DE CABILLAUD VAPEUR LAQUE AUX EPICES, GALETTE DE RIZ THAÏ	55.-
QUEUES DE CIGALES SUR POIREAUX ET CACAHUETES A L'ECUME DE COCO ET PIMENTS DOUX	56.-

### DESSERTS

NOTRE SELECTION DE FROMAGES D'ICI ET D'AILLEURS SERVIS A VOTRE TABLE	19.-
LA PALETTE DE SORBETS MAISON ET EMULSION DE CAMEL A LA FLEUR DE SEL	17.-
FONDANT TRUFFE CHOCOLAT AMER SUR SES COULIS	17.-
CREME BRULEE AUX CONFITS D'ORANGE, MOUSSE ET SORBET DU JOUR	18.-
CAFE GOURMAND GUILLAUME TELL	19.-
(DESSERT SERVIS UNIQUEMENT APRES LA CUISINE CHAUDE TERMINEE)	
COUPE D'ABRICOTS GALACE COULIS DE FRUITS ROUGES, TAPIOCA ET MOUSSE CHOCOLAT BLANC	22.-
TRUFFE CHOCOLAT COULANT EN CHAUD-FROID DE GLACE AMARETO ET EMULSION CHOCOLAT BLANC A LA LAVANDE,	22.-

### COURS DE CUISINE

LE JEUDI ET LE SAMEDI MATIN DE 9H30 A 14H30  
VENEZ DECOUVRIR LES TRUCS ET ASTUCES DE NOTRE CUISINE, SUIVIE D'UN MENU DEGUSTATION.  
(COURS POUR DEUX PERSONNES 205.- PAR PERSONNE)

### POUR VOS BANQUETS ET SERVICE TRAITEUR

NOUS POUVONS DISPOSER D'UNE SALLE DE 60 A 120 PERSONNES  
PLACES AU COMPLEXE DES MARIADOULES A ARAN-VILLETTE,

### BIENVENUE LE MIDI

DU MARDI AU VENDREDI (SAMEDI SUR RESERVATION)  
VENEZ DECOUVRIR NOTRE CARTE DE LUNCH: QUELQUES ENTREES, PLATS PRINCIPAUX A COMPOSER SELON VOTRE APPETIT ET BUDGET DE 38.- A 75.-,

NOS PRIX SONT TVA 8% INCLUSE.

## LE MENU DECOUVERTE

### DES 2 PERSONNES

TRIOLOGIE  
BOULE DE NEIGE AU WASABI, SABLE DE FOIE GRAS ET FRUITS SECS, SURPRISE

SAUMON GRAVLAX ET SON FARCI DE RIETTE D'OMBLE CHEVALIER ET HUILE DE BASILIC  
TUILE DE PAIN LIQUIDE

CÔNE A L'ENCRE DE SEICHE EN FARCI DE CAVIAR D'AUBERGINES ET ESPUMA AUX TOMATES SECHES  
ET SA SUCETTE SMILIES

QUEUE DE CIGALE A LA PLANCHA SUR SON BOUILLON FROID AU GIN ET MENTHE FRAICHE  
PASTEQUE ET FRITOS

DUO DE SAINT-JACQUES SNACKER SUR CAROTTES A L'ORIENTALE  
ECUME DE COCO CITRONNELLE PIMENTEE ET CACAHUETES GRILLEES

CŒUR DE FILET DE VEAU RÔTI EN FARCI DE CHANTERELLES  
PRESSE DE PANAIS ET JUS AU VIN ROUGE

OU

SUPRAILE DE PIGEON DES DEUX-SEVRES ET SA CUISSE CONFITE LAQUES AUX EPICES  
SUR PUREE DE KUMQUAT ET JUS AU VIN CUIT

NOTRE SELECTION DE FROMAGES D'ICI ET D'AILLEURS  
SERVIS A VOTRE TABLE

A LA DECOUVERTE DE NOS SORBETS MAISON ET MOUSSE DU MOMENT

COUPE D'ABRICOTS GLACE AU CUOLIS DE FRUITS ROUGES TAPIOCA ET SORBET AMARETTO  
MOUSSE CHOCOLAT BLANC A LA LAVANDE

MENU PIGEON 139.-  
MENU VEAU 139.-

## MENU GOURMAND

POUR TOUTE LA TABLE, LE MEME MENU AVEC UNE ENTREE SURPRISE EN PLUS  
ET PLAT PRINCIPAL UNIQUE. 157.-